



株式会社 小野万

おいしさ味の道しるべ

当社はいか塩辛のリーディングカンパニーとして、全国のお客様にご愛顧頂いているメーカーです。特に「いかこうじ漬」「一本造り」「塩辛職人」が親しまれ、全国トップシェアを維持しています。2010年にはもっとたくさんのお客様に美味しい発酵食品としての塩辛を知って頂くため、10月19日を「いか塩辛の日」として制定し、キャンペーンや広報活動を行っております。《健康経営優良法人2022に認定》



株式会社 小野万
おいしさ味の道しるべ

株式会社 小野万

05

企業概要

所在地：988-0132 宮城県気仙沼市松崎馬場 12-1
 設立年：1971年
 従業員数：108名
 電話番号：0226-23-0232
 WEB：https://www.onoman.co.jp



WEB

Step Up 入社後のイメージ

1ヶ月後

小野万の雰囲気慣れてもらう期間になります。

3ヶ月後



ある程度最初に担当する業務が確定する頃です。新人教育係と一緒に仕事をしながら覚えていきます。

1年後



基本的には現在従事している業務を継続して担当していただきますが、適正部署について、上司や人事担当者と面談をします。



先輩社員の声

もともと塩辛が大好きで、気仙沼の食を全国に広めるための仕事に携わりたいという思いで入社しました。
 会社見学をした際は、優しい先輩がおり、仕事も流れ作業が多いので、未経験でもできると思いました。
 私の作った商品を色々な人に食べて欲しいです。

会社の業務内容

いか塩辛、こうじ漬、めかぶ製品、松前漬等を製造。工場は本社工場やめかぶ製品製造施設の第2工場の他、-30℃の冷凍機能をもつ冷蔵施設が2カ所。排水処理施設兼バイオマス発電施設が1カ所あります。
 水産加工の他、不動産賃貸業(東京都内と市内各所)、ホテル業(気仙沼パークホテル)を営んでいる。

会社見学

●受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

インターンシップ

●受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

★★★★おすすめポイント★★★★

会社の先輩方は、ひとあたりがよく、話しやすい方が多いので、そういう点で助けられた部分が多かったです。

メンター制度や休憩時間のマッサージ制度など、どんどん新しい制度が動き出していて、従業員に優しい会社造りが行われています。

